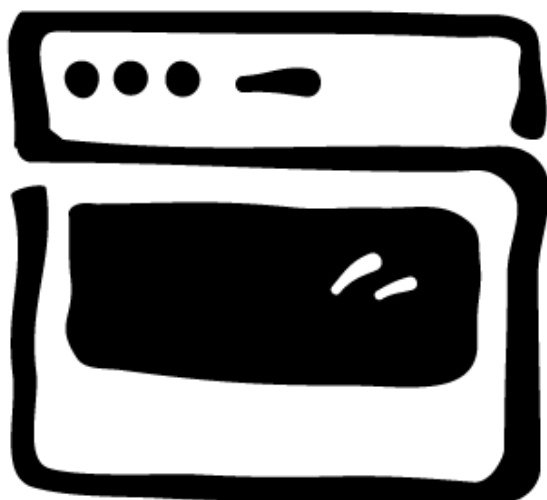




# Electrolux



**הוראות שימוש והפעלה  
לתנור**

**דגמים EOB 6636/6630**

יבוא ושיווק: מיניליין בע"מ, רח' גרניט 12, קריית אריה, פ"ת טל: 03-9254848

## לקוחות נכבדים!

תודה על שרכשתם את התנור המשוכלל תוצרת ELECTROLUX..  
אנו בטוחים שהתנור המודרני העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מירבי על דרישותיכם.  
התנור קל ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק ממנו את התוצאות הטובות ביותר.

בברכה  
מיני-ליין בע"מ

### מדריך לשימוש בהוראות ההפעלה

הסמלים הבאים יופיעו ליד ההוראות השונות כדי להנחות אתכם במהלך ההדרכה:

⚠ אזהרות והוראות זהירות  
לפני סעיף **חשוב**.  
הוראות בטיחות

טיפים ועצות

🌱 מידע בקשר לשמירת איכות הסביבה.

היצרן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני בתנור.  
היצרן לא ישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.  
היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועים.

## תוכן העניינים

3	הוראות שימוש והפעלה
3	הוראות בטיחות
3	חשמל
3	שמירה על בטחון ילדיכם
3	בזמן השימוש
3	מניעת נזק לתנור
3	השלכת חומרי האריזה
3	השלכת חומרי האריזה
3	השלכת התנור הישן

4	תיאור חלקי התנור.....
5	פנל ההפעלה.....
5	חלקי התנור.....
6	אביזרים המסופקים באריזה.....
8	לפני השימוש בפעם הראשונה.....
8	כיוון השעה.....
8	ניקוי ראשוני.....
9	שימוש בתנור.....
9	הפעלה/כיבוי.....
10	מצבי התנור.....
11	הכנסת הרשת, המגש והמגש האוניברסלי.....
11	הכנסה/הוצאת מסנן השומנים.....
12	תפקידי השעון.....
14	כיבוי תצוגת השעה.....
19	טיפים וטבלאות לבישול , צלייה ואפייה.....
19	אפייה.....
21	טבלת נתונים לאפייה.....
24	צלייה.....
27	גריל טורבו (בשילוב מאוורר.....
27	תכנית להכנת ריבות ושימורים.....
28	ייבוש פירות וירקות בתכנית "אוורר חם".....
28	ניקוי ותחזוקה.....
28	ניקוי החלק החיצוני.....
28	ניקוי החלל הפנימי.....
29	ניקוי האביזרים והחלקים שבחלל התנור.....
29	ניקוי מסנן השומנים.....
29	ניקוי המסילות של המדף (דגם EOB 6636 ).....
30	ניקוי המסילות של המדף (דגם EOB 6630 ).....
31	החלפת התאורה (דגם EOB 6636 ).....
32	החלפת התאורה (דגם EOB 6630).....
32	ניקוי תקרת התנור.....
33	ניקוי דלת התנור.....
34	חלון הזכוכית של הדלת (דגם EOB 6636).....
35	חלון הזכוכית של הדלת (דגם EOB 6630).....
36	במקרה של בעיה או קושי.....
36	נתונים טכניים.....
36	הוראות התקנה.....
37	הוראות זהירות ובטיחות למתקין.....

# הוראות שימוש והפעלה

## ⚠ הוראות בטיחות

### חשמל

- התנור יחובר למערכת החשמל על ידי טכנאי מוסמך של חברתנו בלבד.
- במקרה של חשד לנזק או לתקלה בתנור, יש לנתק את הפקק ולאחר מכן לנתק את תקע כבל החשמל מהשקע שבקיר.
- אין לבצע תיקונים או שינויים כלשהם בתנור. תיקונים יבוצעו בידי טכנאי מוסמך של חברתנו, או בתחנת השרות בלבד.

### שמירה על בטחון ילדיכם

- אין לאפשר לילדים לשחק או להתעסק בתנור ללא השגחה.

### בזמן השימוש

- התנור מיועד לבישול ואפייה בלבד. הוא מיועד לשימוש ביתי ולא לשימוש מסחרי, תעשייתי וכו'.
- אין לאפשר מגע בין כבל החשמל למשטחים המתחממים בזמן השימוש.
- זהירות!! סכנת כוויות. החלל הפנימי של התנור לוהט בזמן הבישול.
- שימוש במצרכים המכילים אלכוהול עלולים לגרום לדליקה. במקרה זה, פתחו בזהירות את דלת התנור. אין להצית, או להשתמש בלהבה בעת פתיחת הדלת.

### מניעת נזק לתנור

- אין לצפות את החלל הפנימי עם רדיד אלומיניום ואין לשים תבניות אפייה או כלים ישירות על רצפת התנור. הדבר עלול לפגוע בציפוי האמייל.
- מיצים הניגרים מפירות עלולים להשאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. עוגות רטובות יש לאפות בתבניות אפייה אוניברסליות.
- אין לשבת על הדלת, אין להפעיל עליה כוח או להניח משקל כבד על הדלת בזמן שהיא פתוחה.
- אין לשפוך או להתיז מים לתוך תנור חם. הדבר עלול לפגוע בציפוי האמייל.
- אין להפעיל כוח או לחץ על דלת הזכוכית של התנור. היא עלולה להיסדק או להישבר.
- אין לאחסן חומרים דליקים בתנור. הם עלולים להתלקח בזמן הפעלת התנור.
- אין לאחסן מזון לח או רטוב בתנור. הדבר עלול לפגוע בציפוי האמייל.

## 🔥 השלכת חומרי האריזה

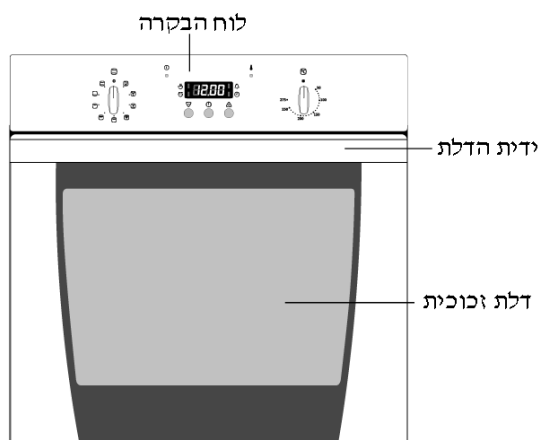
### השלכת חומרי האריזה

חומרי האריזה ניתנים למחזור. יש להשליך את חומרי האריזה, הקרטונים, שקיות הפלסטיק, קלקר וכו' בהתאם לתקנות השלכת חומרים הקיימים באזורכם.

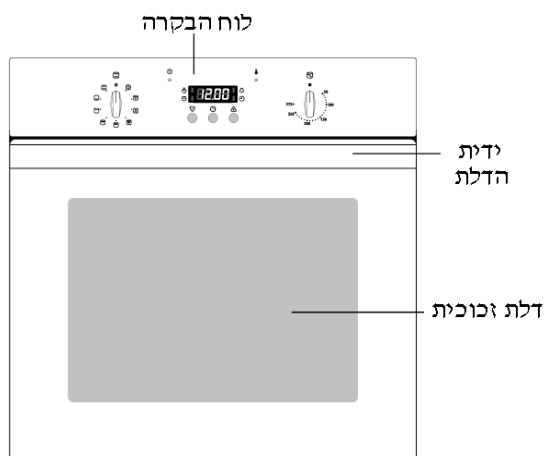
### השלכת התנור הישן

⚠ יש לחתוך את כבל החשמל ועקור את הדלת מהצירים לפני השלכת התנור הישן על מנת שילדים לא יילכדו בו.

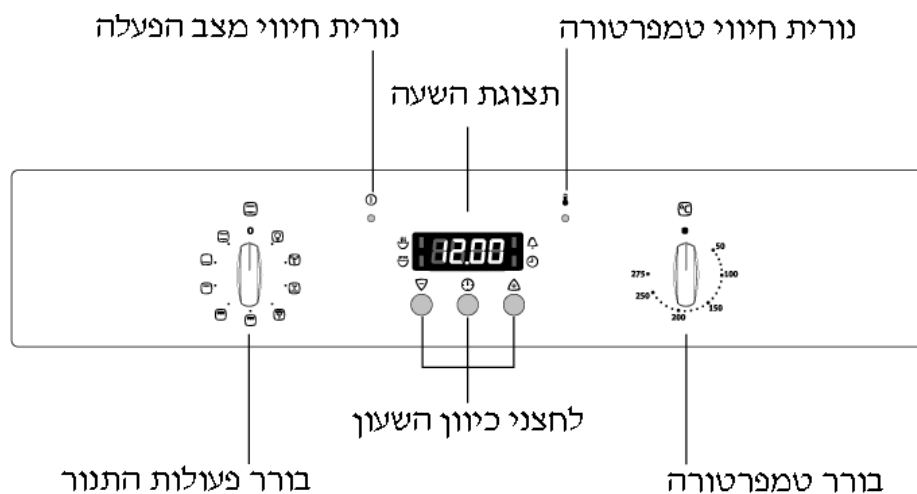
## דגם EOB 6636



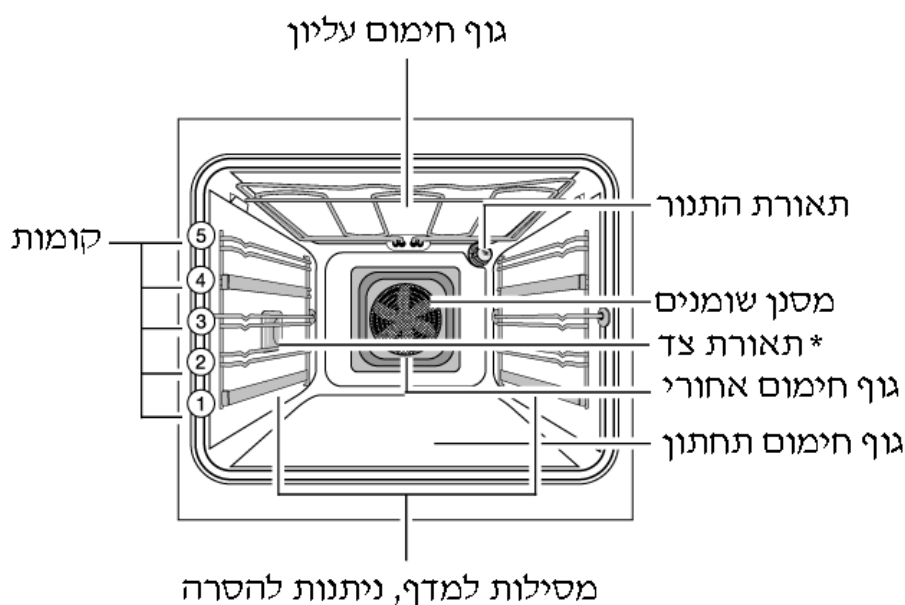
## דגם EOB 6630



## פנל ההפעלה



## חלקי התנור

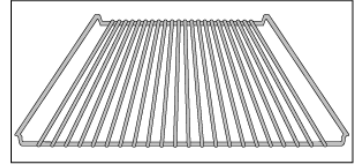


\* תאורת צד - בדגם EOB 6636 בלבד.

## אביזרים המסופקים באריזה

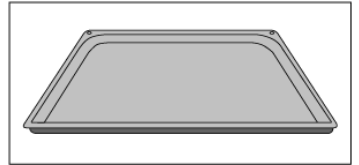
### רשת

מיועדת להנחת כלים, תבניות אפייה, וכלים לבישול וצלייה.



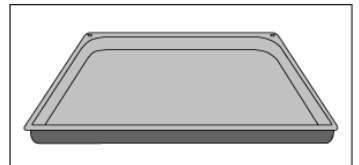
### תבנית אפייה

מיועדת לאפיית עוגות ודברי מאפה.



### תבנית לשימוש כללי (בדגם EOB 6636 בלבד)

משמשת כתבנית לצלייה או לאגירת השומנים והמיצים המטפטים מהמזון.

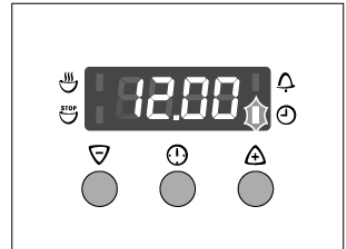


# לפני השימוש בפעם הראשונה

## כיוון השעה

**i** יש לכוון את השעון לפני השימוש כדי שהוא יפעל.

לאחר חיבור התנור לשקע החשמל או לאחר הפסקת חשמל, חיווי "כיוון השעון" יבהב

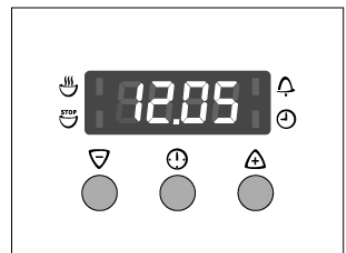


כוונו את השעה עם לחצנים **+** או **-**.



לאחר כ-5 שניות מסיום כיוון השעה, החיווי יפסיק להבהב, והשעון יראה את השעה.

עתה, התנור מוכן לשימוש.



## ניקוי ראשוני

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה יש לנקות אותו בצורה יסודית.

### **⚠** זהירות

אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או בכריות ניקוי העלולים לגרום נזק לציפוי האמיל.

**i** לניקוי חלקי המתכת, יש להשתמש בתכשירי ניקוי המיועדים לניקוי חלקי מתכת.

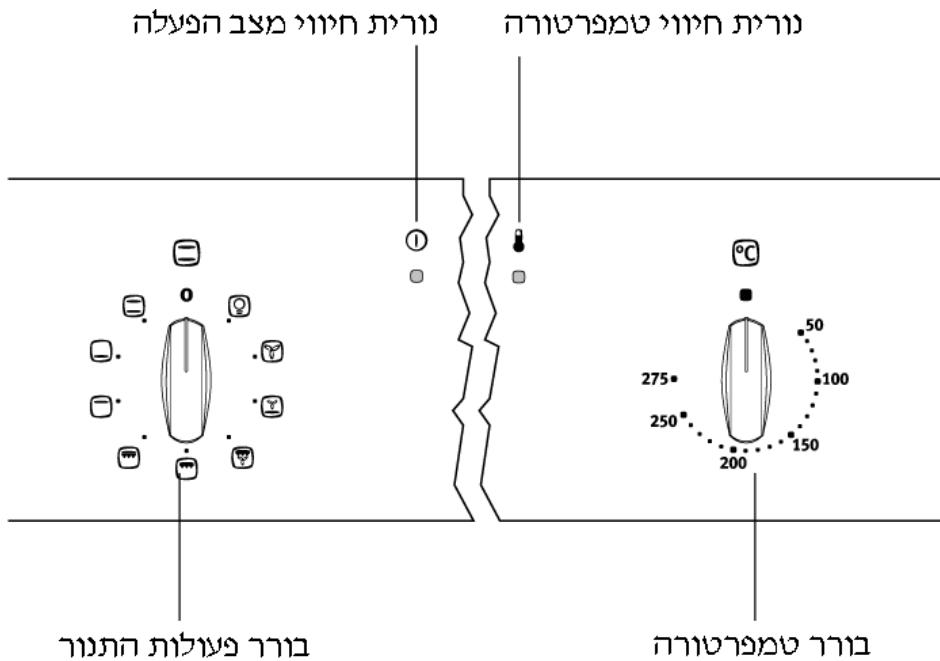
### ניקוי חלל התנור

1. סובבו את בורר התכניות ל "תאורה" **Ⓢ**.
2. הוציאו את כל האביזרים (מגשים, תבניות, מסילות וכד') מחלל התנור ושטפו אותם במים פושרים ותמיסת סבון כלים.
3. נקו את חלל התנור עם מים פושרים ותמיסת סבון, ובסיום נגבו וייבשו היטב.
4. נגבו את החלק החיצוני של התנור עם מטלית לכה.



# שימוש בתנור

## הפעלה/כיבוי



1. סובבו את בורר הפעולות לפעולה הרצויה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה לטמפ' הרצויה.
  - נורית חיווי מצב הפעלה (אדומה) דולקת בזמן שהתנור פועל.
  - נורית חיווי טמפרטורה (אדומה) דולקת בזמן שהתנור מתחמם.
3. לכיבוי התנור, סובבו את בורר הפעולות ואת בורר הטמפ' מול הספרה 0

### מניפת צינון (מאוורר)

עם הפעלת התנור המניפה מתחילה לפעול על מנת לקרר את החלק החיצוני של התנור. עם כיבוי התנור היא ממשיכה לפעול עד שהטמפ' יורדת, והיא נכבית אוטומטית.

## מצבי התנור

התנור כולל את המצבים הבאים:

### תאורה התנור

תאורה פנימית של התנור נמצאת בדופן האחורית. מצב זה מיועד לניקוי החלל הפנימי. במצב זה שום גוף חימום לא פועל.

### אוויר חם

משמש לצלייה ואפייה ב-3 קומות בו זמנית. במצב זה נדרשת טמפר' הנמוכה בכ-40-20 מעלות מהטמפר' המומלצת בבישול רגיל. במצב זה, גוף החימום האחורי מופעל וגם המאוורר האחורי.

### תכנית פיצה

מצב המתאים לאפיית פיצה, פלאן פירות, קישים ופאי. במצב זה, גוף החימום התחתון וגוף החימום האחורי פועלים וכן המאוורר האחורי.

### טורבו גריל

מצב המתאים לצליית נתחי בשר גדולים או עופות באותה קומה. מצב זה מתאים גם להקרמה ולהשחמה. במצב זה, גוף הגריל פועל וכן המאוורר.

### גריל אינפרא-אדום (מרוכז)

מיועד לצליית נתחים שטוחים המסודרים במרכז הכלי/התבנית (לדוגמה: סטייקים, דגים וכו'). במצב זה, רק גוף הגריל פועל.

### גריל אינפרא-אדום לאזור רחב

זהה למצב הקודם, רק מיועד לכמות גדולה של נתחי בשר. במצב זה, גוף החימום העליון וגוף הגריל פועלים.

### גוף חימום עליון בלבד

מיועד להשחמה ולהקרמה של פשטידות, דברי מאפה וכו'. במצב זה, רק גוף החימום העליון פועל.

### גוף חימום תחתון בלבד

מיועד למתן פריכות לעוגות שהבסיס שלהם צריך להיות פריך.. במצב זה, רק גוף החימום התחתון פועל.

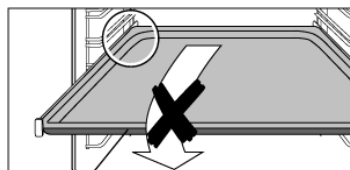
### תכנית קונבנציונלית ( 2 גופי חימום עליון ותחתון)

מצב זה מיועד לאפייה או צלייה בקומה אחת בלבד. במצב זה 2 גופי החימום (העליון והתחתון) פועלים.

# הכנסת הרשת, המגש והמגש האוניברסלי

## הכנסת המגש והמגש האוניברסלי:

למגשים יש בליטות קטנות בצד הימני ובצד השמאלי שלהם. הם משמשים להכוונת המגש. יש להכניס את המגשים כשהבליטות פונות לכיוון החלק האחורי של התנור.



## הכנסת הרשת:

יש להכניס את הרשת מתחת למדף (באותה קומה).

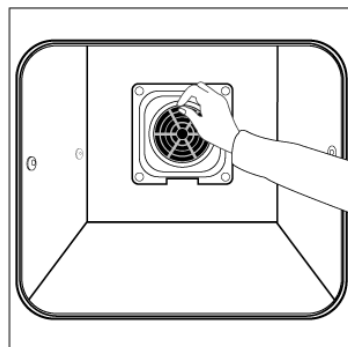
**i** להכנסת המגש בקומה כלשהי מעל קומת הרשת, יש להכניס את המגש למסילה בקומה הרצויה, לדחוף עד הסוף ולהניח לו לשקוע

## הכנסה/הוצאת מסנן השומנים

המסנן מגן על גוף החימום האחורי מנתזי שומן בזמן הצלייה.

### הכנסת מסנן השומנים

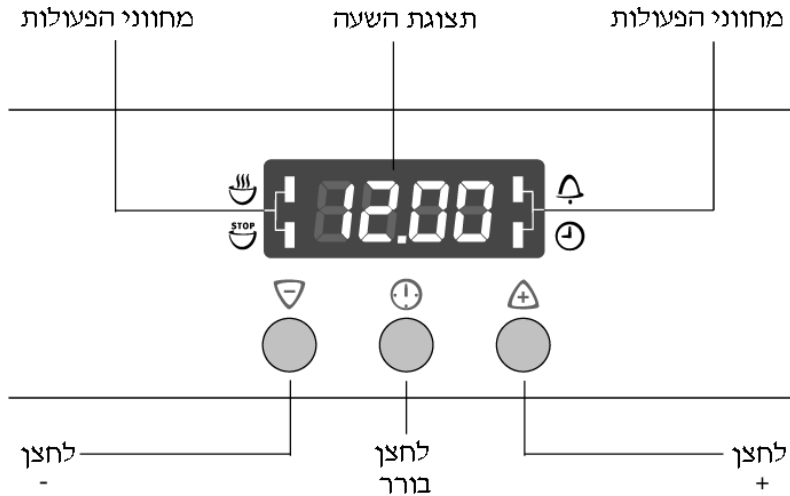
אחזו את תפס המסנן, הכניסו את 2 הלשוניות לפתח בדופן אחורית של התנור (פתח המאוורר) והלבישו אותו מלמעלה כלפי מטה.



### הסרת המסנן

אחזו את המסנן והסירו כלפי מעלה עד שישתחרר.

## תפקידי השעון



### קוצב זמן

להפעלת קוצב הזמן, צלצול יישמע בסיום הזמן. לפעולה זו אין השפעה על פעולות התנור האחרות.

### משך התכנית

משמש להתקנת משך תכנית הבישול. בסיום התכנית, התנור יכבה.





### מועד סיום התכנית

משמש לכיוון שעת הכיבוי של התנור.

### שעון

להתקנת השעה, לבדיקה ולשינוי השעה. (ראה גם בסעיף "לפני השימוש בפעם הראשונה").

### מידע כללי

- לאחר שבחרתם תכנית או פעולה כלשהי, נורית החיווי המתאימה תהבהב במשך 5 שניות. במשך זמן זה ניתן להכניס את הזמנים הרצויים עם לחצנים  או .
- לאחר התקנת הזמן, חיווי הפעולה יהבהב במשך 5 שניות ולאחר מכן ידלוק קבוע. עתה קוצב הזמן יפעל לאחור.
- ניתן להפסיק את הצלצול בלחיצה על לחצן כלשהו.
- ניתן לבחור את הפעולה הרצויה ואת הטמפרטורה לפני או אחרי כיוון הפונקציות "משך התכנית"  ו"מועד סיום התכנית" .
- בסיום התכנית, כבו את התנור על ידי סיבוב בורר הפעולות ובורר הטמפרטורה לסימן "0" (למצב OFF).




## **כיבוי תצוגת השעה** פעולה זו מיועדת לחיסכון בחשמל.

### **כיבוי התצוגה**



לחצו ממושכות על 2 לחצנים בו זמנית עד אשר התצוגה תחשיך (לחיצה של כ-10 שניות).

### **הדלקת תצוגת השעה**



לחצו ממושכות על 2 לחצנים בו זמנית עד אשר התצוגה תוצג שוב (לחיצה של כ-10 שניות).

**i** ניתן לכבות את התצוגה רק אם אף אחת מפעולות הבישול לא פועלות (משך התכנית , מועד סיום התכנית  או קוצב הזמן ).


### **קוצב זמן (שעון תזכורת)**

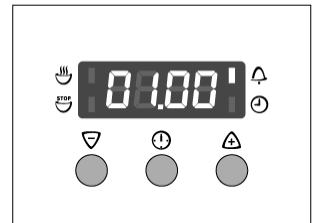
1. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן  עד שחיווי הפעמון  יתבהב.



2. קבעו את משך הזמן שלאחריו יישמע הצליל עם לחצנים  או  (מקסימום שעתיים וחצי).



לאחר כ-5 שניות התצוגה תראה את משך הזמן שנשאר עד לצלצול.  
 החיווי  יידלק ויישאר קבוע.

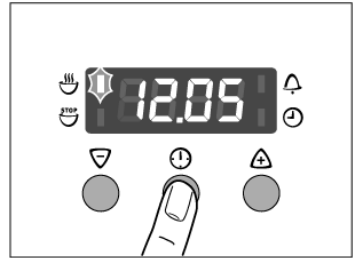


בחלוף הזמן, נורית החיווי של הפעולה תתבהב ויישמע צלצול. במשך 2 דקות. ניתן להפסיק את הצלצול על ידי לחיצה על לחצן כלשהו.



## משך התכנית

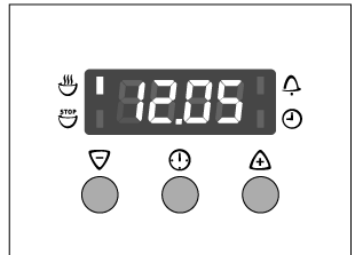
1. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן ⌚ עד שחיווי משך התכנית יהבהב.



2. קבעו את משך התכנית עם לחצנים ⏮ או ⏭.



לאחר כ-5 שניות התצוגה תחזור להציג את השעה.  
חיווי משך התכנית ⌚ יידלק ויישאר קבוע.





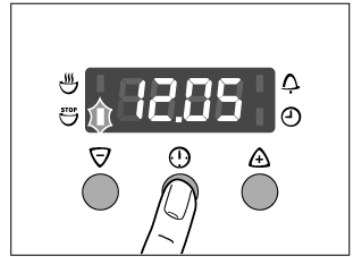
בחלוף משך התכנית חיווי הפעולה יהבהב, יישמע צלצול במשך 2 דקות והתנור יכבה.

3. הפסיקו את הצלצול בלחיצה על לחצן כלשהו.



## סיום התכנית

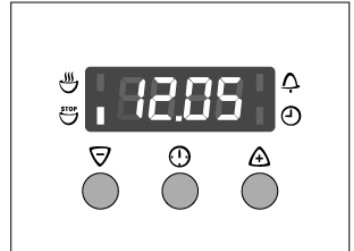
1. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן  עד שחיווי מועד סיום התכנית  יבהב.



2. קבעו את מועד סיום התכנית עם לחצנים  או .



לאחר כ-5 שניות התצוגה תחזור להציג את השעה.  
חיווי מועד סיום התכנית  יידלק ויישאר קבוע.





בהגיע מועד סיום התכנית החיווי יבהב, יישמע צלצול במשך 2 דקות והתנור יכבה.

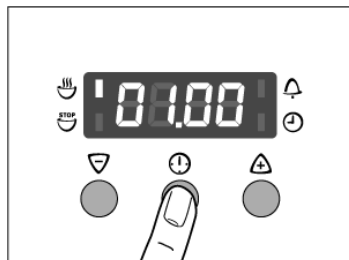
3. הפסיקו את הצלצול בלחיצה על לחצן כלשהו.




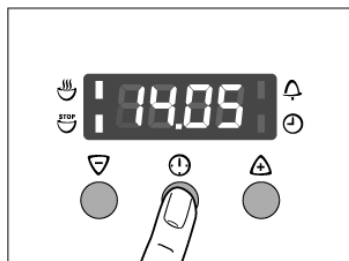
## התקנת תכנית משולבת של משך התכנית ומועד סיום התכנית



 ניתן לשלב את 2 התכנית כך שהתנור יידלק, יבצע את תכנית הבישול, וכשתגיע שעת הסיום הוא יכבה אוטומטית.

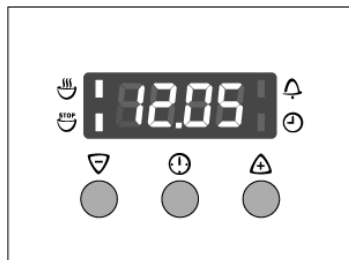
1. קבעו את משך התכנית הרצויה .
  - בדוגמה שלפנינו שעה אחת בדיוק.



2. קבעו את מועד הסיום בעזרת תכנית "מועד הסיום" .
  - בדוגמה שלנו : שעה 14:05.



- החיוויים של 2 התכניות (משך התכנית  ומועד הסיום ) יידלקו, והשעה תוצג בתצוגה.
  - בדוגמה שלנו : 12:05.



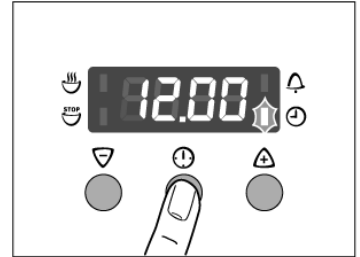
- התנור יופעל אוטומטית בשעה שהוא ייחשב לבד
  - בדוגמה שלנו : בשעה 13:05.
- התנור יכבה שעה לאחר מכן .
  - בדוגמה שלנו : בשעה 14:05.



## שנינו/כיוון השעה ⌚

ניתן לשנות/לכוון את השעה רק אם לא מופעלת פעולה אוטומטית כלשהי (משך התכנית ☺ או מועד סיום התכנית ☺).  
 (STOP)

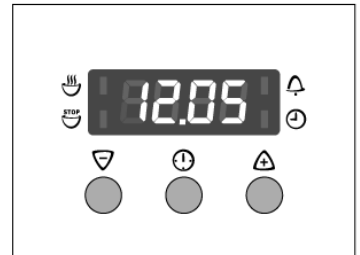
1. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן הבחירה ⌚ עד שחיווי השעון יהבהב. ⌚



2. כוונו את השעה הנכונה עם לחצנים ☺ או ☹.




לאחר כ-5 שניות חיווי השעון יפסיק להבהב והתצוגה תציג את השעה הנכונה.  
 עתה, התנור מוכן להפעלה.





# טיפים וטבלאות לבישול, צלייה ואפייה.

## אפייה


לאפייה יש להשתמש במצב "אוויר חם" , בתכנית קונבנציונלית .

 לפני האפייה יש להוציא את מסנן השומנים אחרת משך האפייה יהיה ארוך יותר וההשחמה לא תהיה אחידה.

## תבניות לאפייה

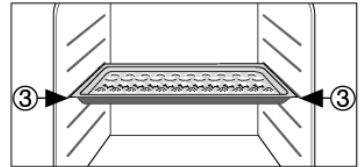
- תבניות לעוגה כחות (מושחמות) מתאימות לתכנית אפייה קונבנציונלית  עם 2 גופי חימום (עליון + תחתון).
- תבניות מתכת בהירות, זכוכית וקרמיקה מתאימים לתכנית "אוויר חם" .

## מיקום המדפים

- בתכנית קונבנציונלית (2 גופי חימום (עליון ותחתון) , ניתן לאפות בקומה אחת.
- בתכנית "אוויר חם" ניתן לאפות דברי מאפה שטוחים ב-3 קומות בו זמנית.

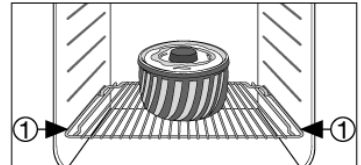
### תבנית אפייה אחת בלבד:

- ב קומה 3.



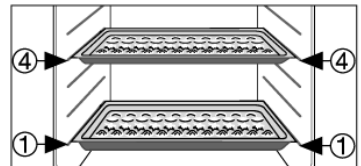
### תבנית אחת עגולה לעוגה:

- בקומה 1.



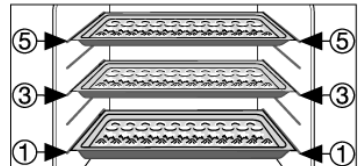
### שתי תבניות אפייה:

- בקומות 1 ו-4.






### 3 תבניות אפייה בו זמנית:

- בקומות 1, 3 ו-5.




## כללי

- הקומה התחתונה היא קומה 1 ומעליה קומה 2 וכן הלאה.
- הצד המשופע של התבנית יהיה כלפי חוץ.
- יש להניח את תבניות האפייה במרכז המדף.
- בתכניות "אוור חם"  ותכנית קונבנציונלית  ניתן גם לאפות 2 עוגות בו זמנית על ידי כך שתניחו אותם זו ליד זו באותו מדף. משך האפייה של 2 העוגות לא יהיה ארוך משמעותית מזה של כלי אחד.

 אם מכניסים כלים ישר מהמקפיא לתנור, הם עלולים להתעוות מעט עקב שינויי הטמפרטורה הגדולים. אל דאגה. לאחר שהם יתקררו הם יחזרו למצבם הטבעי.

## הערות אודות טבלאות האפייה

- בטבלאות הבאות מופיעים נתוני הטמפרטורה, משכי התכנית ומיקום המדפים למגוון של תבשילים.
- הנתונים הם בגדר המלצה בלבד. הדבר תלוי גם בכמות המזון, בריכוז הנוזל בתערובת, בכלים בהם אתם מבשלים/אופים ובנתונים נוספים.
  - בפעם הראשונה, מומלץ להפעיל בטמפר' הנמוכות המומלצות, ולהגביר במידת הצורך (להשחמה), או אם משך הזמן הנדרש הוא ארוך מדי וכו'.
  - אם בטבלאות לא מופיעים נתוני התבשיל אותו אתם מתכוונים לבשל/לאפות, היעזרו בנתונים לגבי פריט דומה.
  - אם אופים בו זמנית מספר דברי מאפה במספר קומות, משך התכנית עלול לארוך זמן רב (כ-15 דקות) יותר מזה המופיע בטבלה.
  - כלים המכילים פריטים המגירים נוזל (כגון פיצה, פלאן פירות וכו') יתבשלו בקומה אחת.
- הכנסת הכלי לקומה שונה מזו המומלצת בטבלה עלול לגרום לשינוי מידת ההשחמה בתחילת האפייה. במקרה זה, מומלץ לא לשנות את הטמפרטורה. ההבדל יתאזן בזמן האפייה.

 לחיסכון בחשמל, ניתן לכבות את התנור כ-10 דקות לפני סיום התכנית. המזון ימשיך להתבשל עקב החום השורר בחלל התנור.

**הנתונים בטבלאות מתייחסים להדלקת תנור קר (ללא שלב חימום מקדים)**  
**(אלא אם מסומנת כוכבית (\*) המציינת שיש לחמם את התנור במשך 10 דקות לפני הכנסת המזון)**



## טבלת נתונים לאפייה

משכי הזמן הניתנים כאן הם בגדר המלצה בלבד.  
הנתונים המופיעים בהבלטה הם הנתונים המומלצים על ידינו.

משיך האפייה בדקות	 תכנית קונבנציונלית		 אוויר חם		תיאור הפריט
	מיקום המדף	טמפ' (°C)	מיקום המדף	טמפ' (°C)	
בסיס ספוג					
50-70	1	160-180	1	150-170	קערית פודינג או עוגות עגולות
70-80	1	150-170	1	140-160	עוגת מדירה (כלי מרובע או מלבני)
45-60	1	*170-190	1	150-170	פלאן תפוחים (דק מאוד)
20-30	3	180-190	3	150-170	עוגות יומולדת
דברי מאפה					
זמן עמידה של 10 דקות	1	170-190	1	140-160	עוגת גבינה גדולה
50-60	1	170-190	1	150-170	פאי פירות מכוסה
50-70	2	160-180	-	-	עוגת גבינה על מגש
מאפים תופחים					
40-50	1	*190-200	1	150-170	טארט תפוחים צרפתי
עוגת ספוג					
25-40	2	160-180	1	150-170	עוגת ספוג
10-15	3	180-200	3	150-170	לחמנייה שוויצרית
בצק שמרים					
45-60	1	160-180	1	150-170	קערית פודינג או עוגות עגולות
30-40	3	170-190	3	150-170	עוגה מקופלת
25-30	3	*190-200	3	160-180	עוגת חמאה או עוגות סוכר עם ציפוי סוכר
20-40	3	180-190	3	150-170	עוגת ספוג עם ציפוי פריך
35-50	3	170-190	3	150-170	עוגת תפוחים עם פירורים
45-50	3	170-190	3	150-170	עוגת גבינה
40-70	3	*160-180	3	*150-170	ככר פירות (500 גרם קמח)
10-25	1	*250-270	1	*230-250	פיצה

מסך האפייה בדקות	תכנית קונבנציונלית 		אוור חם 		תיאור הפריט
	מיקום המדף	טמפ' (°C)	מיקום המדף	טמפ' (°C)	
<b>אפיפות</b>					
150-180	3	80-90	3	*80-90	מרנג
15-30	3	150-170		140-160	אפיפות ארוכות ודקות
20-30	3	*180-200	3	*160-180	דברי מאפה תופחים
20-40	3	*170-190	3	*160-180	עוגיות דניות
<b>דברי מאפה פריכים</b>					
35-50	1	*210-230	-	-	פאי תפוחים שוויצרית
40-50	1	*210-230	-	-	פאי גבינה שוויצרית
40-60	1	*190-210	-	-	קיש תרד/ירקות, קיש-לורן
<b>לחם ולחמניות</b>					
45-60	3	*190-210	3	*170-190	לחם עם עשבי תיבול
40-50	1	*180-200	2	*170-190	ככר לחם לבן
15-25	2	*230-250	-	-	לחם ללא שמרים או פיתה
			1	180-200	מאפה פסטה
			2	180-200	תפוז"א מוקרם
<b>תבשילים מוקרמים</b>					
14-16	3	240-260	3	200-220	טוסט הוואי

(\*) יש לחמם את התנור במשך 10 דקות לפני הכנסת המזון

מסך האפייה בדקות	אוור חם  + תכנית קונבנציונלית 		תיאור הפריט
	מיקום המדף	טמפ' (°C)	
בצעו את הוראות היצרן שעל האריזה	על רשת הגריל הכניסו תבנית אפייה מתחת לרשת (באותה קומה)	בצעו את הוראות היצרן שעל האריזה	פיצה קפואה

\* לבישול ואפיית מזון קפוא, עיינו והיעזרו בהוראות היצרן המופיעות על האריזה.

## תכנית פיצה

מסך האפייה בדקות	תכנית פיצה 		תיאור הפריט
	מיקום המדף	טמפ' (°C)	
דברי מאפה פריכים			
60-90 +10 דקות זמן עמידה	2		עוגת גבינה גדולה (750 ג' גבינה רכה, ותבנית עגולה נפתחת)
45-60	2	150-160	עוגת פירות מכוסה
דברי מאפה תופחים			
40-45	2		טארט תפוחים צרפתי
בצק שמרים			
35-45	2	150-160	עוגת גבינה
15-20	1	*220	פיצה
לחם			
21	2	*200-220	לחם ללא שמרים
סופלה ותבשילים מוקרמים			
30	1	180-200	כרוב אפוי עם ציפוי פריך
37	1	180-200	מקרוני עם גבינה מגוררת


(\*)יש לחמם את התנור במשך 10 דקות לפני הכנסת המזון

## מזון קפוא

מסך האפייה בדקות	תכנית פיצה 		תיאור הפריט
	מיקום המדף		
בצעו את הוראות היצרן שעל האריזה	<b>על רשת הגריל</b> הכניסו תבנית אפייה מתחת לרשת (באותה קומה)	בצעו את הוראות היצרן שעל האריזה	פיצה קפואה

\* לבישול ואפיית מזון קפוא, עיינו והיעזרו בהוראות היצרן המופיעות על האריזה.

## צלליה

לצלליה השתמשו בתכנית "אוויר חם" .

### כלים מתאימים לצלייה


- כל הכלים העמידים לחום המתאימים לצלייה (ראו את המלצות היצרן המצורפות לכלים).
- ניתן לצלות כמות גדולה של בשר על תבנית האגירה האוניברסלית או ישירות על הרשת (במקרה זה יש להכניס את תבנית האגירה מתחת לרשת).
- זכרו שצלליה בסיר עם מכסה שומר על העסיסיות של הבשר בעוד שצלליה בתנור ללא כיסוי מייבשת את הבשר.

### אודות טבלת הצלייה

בטבלאות הבאות מופיעים נתוני הטמפרטורה, משכי התכנית ומיקום המדפים למגוון של סוגי בשר ודגים. הנתונים הם בגדר המלצה בלבד. הדבר תלוי גם בכמות המזון, בכלים בהם אתם מבשלים ובנתונים נוספים.

- מומלץ לצלות כמויות העולות על 1 ק"ג.
- מומלץ להוסיף מעט מים לכלי על מנת להקל על תהליך הניקוי.
- יש להשגיח על החלקים העדינים (כנפיים וכו') שלא יישרפו. לשם כך יש להפוך אותם פעם או פעמיים במשך התכנית, או לכסות אותם עם נייר כסף כשהם מוכנים.

 ככלל יש להפוך את המזון בזמן הצלייה כדי שהיא תהיה אחידה.

 לחיסכון בחשמל, ניתן לכבות את התנור כ-10 דקות לפני סיום התכנית. המזון ימשיך להתבשל עקב החום השורר בחלל התנור.

**הנתונים בטבלאות הבאות מתייחסים להדלקת תנור קר (ללא שלב חימום מקדים)**  
**(אלא אם מסומנת כוכבית (\*)) המציינת שיש לחמם את התנור במשך 10 דקות לפני הכנסת המזון)**

## טבלת נתוני צלייה

הכניסו את הרשת או את תבנית האגירה האוניברסלית למסילה בקומה 1.

תכנית "אוויר חם"				תיאור הפריט
משך הצלייה בדקות	מיקום המדף		טמפ' (°C)	
	קומה 1	2 קומות		
בשר בקר				
18-20	-	2	150-160	נתחי בשר בעובי 1 ס"מ
6-8	-	2	*190-200	פילה בקר עובי 1 ס"מ
8-10	-	2	*190-200	סירלויין בעובי 1 ס"מ
עגל				
14-17	-	2	170-180	נתחי עגל בעובי 1 ס"מ
טלה				
90	-	2	170-180	רגל טלה (1800 גרם)
צליית נתחים קטנים בתבנית אפייה				
5-8	4+1	3	*220-230	נקניקיות "קורדון בלוי"
12-15	4+1	3	*220-230	נקניקיות
13-15	4+1	3	*240-250	אסקלופ או צלע עם פירורי לחם
דגים				
20-25	-	3	190-200	דג טרוטה במשקל 200-250 גרם
20-25	-	3	170-180	פילה טרוטה (200 גרם)
25-30	-	3	190-200	דג עם פירורי לחם (במשקל 1 ק"ג)
עופות				
55-60	-	2	150	עוף
11-15	-	2	150-160	1 ק"ג צלי הודו (בעובי 1 ס"מ)
90-120	-	2	150-160	ברווז (2-2.5 ק"ג)
150-180	-	2	150-160	אווז (4.5 ק"ג)

(\*) יש לחמם את התנור במשך 10 דקות לפני הכנסת המזון



## גריל

לגריל, יש להשתמש בתכנית גריל אינפרא-אדום מרוכז ☑ או בתכנית ☑ גריל אינפרא-אדום לאזור רחב

⚠ הגריל יתבצע עם דלת סגורה בלבד.

## כלים מתאימים לתכנית גריל

יש להשתמש ברשת ובתבנית ולאגירת השומנים.

## מיקום המדף

נתחים דקים - קומה רביעית.

## אודות טבלת נתוני הגריל

בטבלאות הבאות מופיעים נתוני הטמפרטורה, משכי התכנית ומיקום המדפים למגוון של סוגי בשר ודגים. הנתונים הם בגדר המלצה בלבד. הדבר תלוי גם בכמות הבשר והדגם, ובנתונים נוספים.

- צורת בישול זו מתאימה בעיקר לנתחי בשר ודגים דקים.
- יש להפוך את המזון באמצע התכנית.

## גריל אינפרא-אדום


סוג המזון		פעולה		טמפ' (°C)		מגש אוניברסלי		תבנית הגריל		משך התכנית בדקות	
										צד 1	צד 2
										4-6	5-7
סטייק פילה, נא		גריל אינפרא אדום (מרוכז)		275		1		4			
4 סטייקים פילה, מדיום		גריל אינפרא אדום לאזור רחב		275		1		4		5-7	
2 חצאי עוף		גריל אינפרא אדום (מרוכז)		250		1		4		15-20	
4 חצאי עופות		גריל אינפרא אדום (אזור רחב)		250		1		3		15-20	
1-4 ירכיים עוף		גריל אינפרא אדום (אזור רחב)		250		1		4		10	
4-6 ירכיים עוף		גריל אינפרא אדום (אזור רחב)		250		1		4		15	
נקניקיות בגריל (עד 6)		גריל אינפרא אדום (מרוכז)		275		1		4		5	
נקניקיות בגריל (מעל 6)		גריל אינפרא אדום (מרוכז)		275		1		4		5	
דג שלם		גריל אינפרא אדום (אזור רחב)		250		1		3		10	
כריך (ללא ציפוי)		גריל אינפרא אדום (אזור רחב)		275		1		4		1-2	

## גריל טורבו (בשילוב מאוורר

הפעולה: המאוורר מסחרר את החום בצורה אחידה בכל חלל התנור

סוג המזון	טמפ' (°C)	מגש אוניברסלי	תבנית הגריל	משך התכנית	להפוך לאחר XX (דקות)
מיקום המדף					
עוף (900-1000 גרם)	160	1	2	50-60	25-30
פסטה אפוייה	180	-	2	30	-
תפוזי אפוי מוקרם	200	1	3	20-23	-
כרובית עם גבינה	200	-	3	15	-

## תכנית להכנת ריבות ושימורים

לביצוע תכנית זו יש להשתמש בגוף החימום התחתון  בלבד.

### שימור בצנצנות

- יש להשתמש בצנצנות בגודל המתאים לתנור ועמידות לחום.

צנצנות עם מכסה מתכת או עם מכסה שנסגר בסיבוב (הברגה) לא מתאימות. 

### מיקום המדף

- התכנית מתבצעת בקומה 1 (מלמטה).

### אודות הכנת ריבות ושימורים בתנור

- הניחו את הצנצנות במגש לאפייה. יש עליו מקום ל-6 צנצנות של 1 ליטר כ"א.
- כל הצנצנות יהיו באותה קומה וסגורות.
- שפכו כ-1/2 ליטר מים למגש על מנת ליצור סביבה רויית לחות בתנור.
- כאשר בועות מופיעות בצנצנת הראשונה (בערך לאחר כ-35 דקות), כבו את התנור או הורידו את הטמפרטורה ל-100 מעלות (ראו בטבלאות שבהמשך).

## טבלת נתונים לפעולת השימור

נתוני משך השימור והטמפ' הם בגדר המלצה בלבד..

הפריט לשימור	טמפ' (°C)	משך הבישול עד להופעת בועות (דק)	המשך הבישול של בטמפ' של (100°C)	זמן "עמידה" בתנור לאחר כיבוי
<b>פירות רכים</b>				
תות שדה, אוכמניות	160	35-45	-	-
<b>פירות עם גרעינים</b>				
אגסים, שזיפים	160-170	35-45	10-15	-
<b>ירקות</b>				
גזר	160-170	50-60	5-10	60
פטריות	160-170	40-60	10-15	60
מלפפונים קטנים	160-170	50-60	-	-
קולורבי, אפונה, אספרגוס	160-170	50-60	15-20	-
שעועית	160-170	45	-	-
מחית שזיפים	160-170	45	6-8	-

## ייבוש פירות וירקות בתכנית "אוויר חם"

צפו את המדפים עם נייר אפייה. התוצאות יהיו משופרות יותר אם תכבו את התנור בחלוף מחצית התכנית, לאחר מכן פתחו את הדלת והניחו לפירות להתקרר (עדיף למשך הלילה כולו), ולאחר מכן המשיכו את התכנית.

משך הזמן (בשעות)	טמפ' (°C)	
<b>ירקות</b>		
6-8	60-70	שעועית
5-6	60-70	פלפלים (רצועות)
5-6	60-70	ירקות למרק
6-8	50-60	פטריות
2-3	40-50	עשבי תיבול
<b>פירות</b>		
8-10	60-70	שזיפים
8-10	60-70	מישמשים
6-8	60-70	תפוחי עץ חתוכים
6-9	60-70	אגסים

## ניקוי ותחזוקה



**אזהרה!!**

אין לנקות את התנור עם קיטור או בלחץ אוויר.

## ניקוי החלק החיצוני

- יש לנגב את החלק החיצוני של התנור עם מטלית לחה ספוגה בתמיסת סבון נוזלי עדין.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי או בכריות ניקוי קשות (ברזל, סקוטש ברייט וכו') העלולים לפגוע בציפוי החיצוני של התנור.
- מומלץ להשתמש בתכשירי ניקוי המתאימים לניקוי תנורים.

## ניקוי החלל הפנימי



**זהירות**

- יש לכבות את התנור, ולהניח לתנור להתקרר לפני הניקוי.
- יש לנקות את התנור לאחר כל שימוש. הדבר ישמור עליו כחדש.
- מומלץ להדליק את התאורה הפנימית לצורך הניקוי.
  - יש לנגב אותו עם מים פושרים ותמיסת סבון עדין בלבד כדי לא לגרום נזק לשכבת הציפוי.
  - הסרת כתמים "עקשניים" תיעשה עם תכשירים לניקוי תנורים.



**חשוב**

כאשר אתם משתמשים בתרסיסי ניקוי, קראו לפני כן בעיון את הוראות היצרן.

## ניקוי האביזרים והחלקים שבחלל התנור

שטפו את כל החלקים הניתנים להסרה או להזזה (המדף, מגש האפייה, המסילות הטלסקופיות וכו') לאחר כל שימוש וייבשו היטב. ניתן להשרות אותם במים חמים וסבון על מנת לרכך את הלכלוך ולהקל על הניקוי.

## ניקוי מסנן השומנים

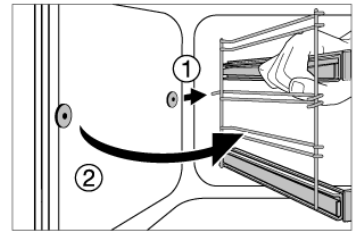
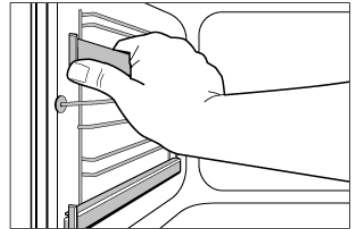
1. נקו אותו במים חמים וסבון ביד או במדיח כלים.
2. ניתן לשפוך מעט מים רותחים עם תכשיר ניקוי כלים למדיחי כלים על המסנן כדי להמיס את השומן.

## ניקוי המסילות של המדף (דגם EOB 6636)

ניתן להוציא את המסילות של המדף על מנת שניתן יהיה לנקות את הדפנות הצדדיים של התנור.

### הסרת המסילות של המדף

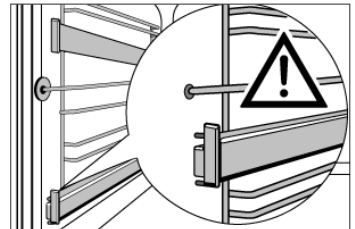
משכו תחילה את החלק הקדמי של המסילה אליכם (קדימה) ולאחר מכן נתקו את החלק האחורי שלהם (2).



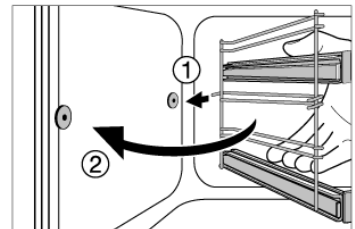
### החזרת המסילות למקום

**i** חשוב

הקצוות העגולים של המסילות פונים קדימה.



להחזרת המסילות למקום, יש לתלות תחילה על החלק האחורי (1) ולאחר מכן להכניס את החלק הקדמי וללחוץ עד שיינעל במקום (2).

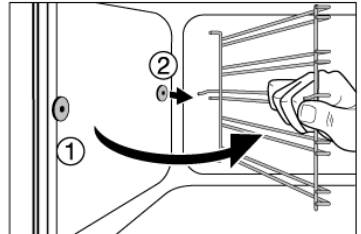
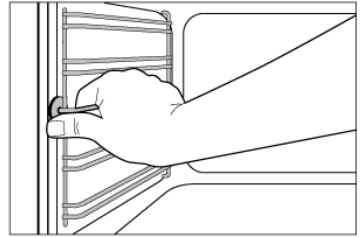


## ניקוי המסילות של המדף (דגם EOB 6630)

ניתן להוציא את המסילות של המדף על מנת שניתן יהיה לנקות את הדפנות הצדדיים של התנור.

### הסרת המסילות של המדף

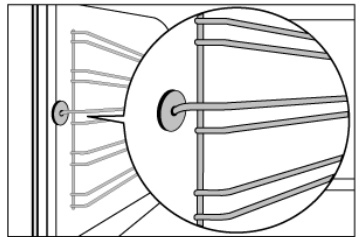
נתקו תחילה את החלק הקדמי של המסילה (1) ולאחר מכן נתקו את החלק האחורי (2).



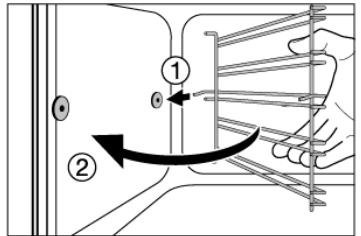
### החזרת המסילות למקום

**i** חשוב

הקצוות העגולים של המסילות פונים קדימה.



להחזרת המסילות למקום, יש לתלות תחילה על החלק האחורי (1) ולאחר מכן להכניס את החלק הקדמי וללחוץ עד שיינעלו במקום (2).



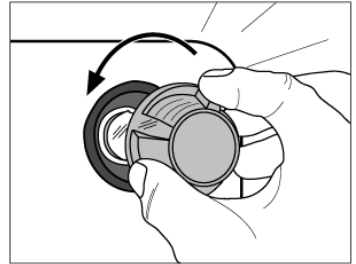
## החלפת התאורה (דגם EOB 6636)

**⚠️ זהירות**

לפני ביצוע פעולה זו יש לכבות את התנור ולנתק את תקע כבל החשמל מהשקע! **סכנת התחשמלות.**

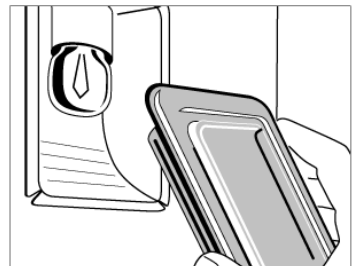
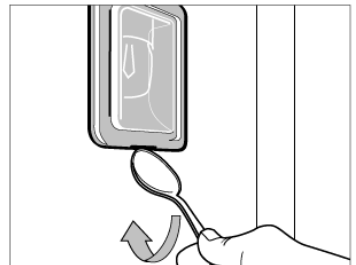
### החלפת הנורה/ניקוי מכסה הזכוכית

1. הסירו את מכסה הזכוכית של הנורה בסיבוב כנגד כיוון השעון, ונקו אותו.
2. במידת הצורך, החליפו את הנורה בנורה בעלת ערכים זהים לזו המקורית (25 וואט, עמידה לטמפי של 300 מעלות).
3. החזירו את המכסה למקום.



### החלפת הנורה הצדדית/ניקוי המכסה

1. הסירו את מסילת המדף השמאלית (ראו הוראות בעמוד הקודם).
2. הסירו את מכסה הזכוכית עם מברג שטוח, כפית וכו', ונקו אותו.
3. במידת הצורך החליפו את הנורה עם נורה בעלת ערכים זהים (25 וואט, 230V, עמידה לטמפי של 300 מעלות).
4. החזירו את המכסה למקום.
5. החזירו את המסילה למקום.



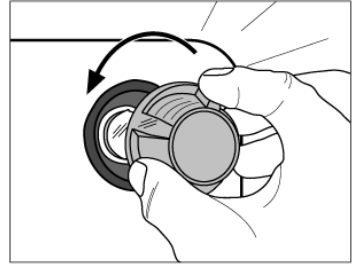
## החלפת התאורה (דגם EOB 6630)

### ⚠️ זהירות

לפני ביצוע פעולה זו יש לכבות את התנור ולנתק את תקע כבל החשמל מהשקע! **סכנת התחשמלות.**

#### החלפת הנורה/ניקוי מכסה הזכוכית

1. הסירו את מכסה הזכוכית של הנורה בסיבוב כנגד כיוון השעון, ונקו אותו.
2. במידת הצורך, החליפו את הנורה בנורה בעלת ערכים זהים לזו המקורית (25 וואט, עמידה לטמפי של 300 מעלות).
3. החזירו את המכסה למקום.



### ניקוי תקרת התנור

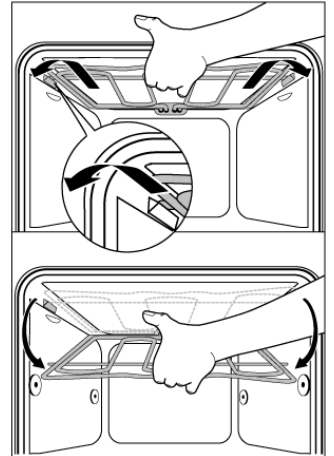
ניתן לקפל את גוף החימום העליון כדי לנקות את החלק העליון (התקרה) של התנור.

#### קיפול גוף החימום העליון

##### ⚠️ אזהרה

יש לבצע זאת רק כשהתנור כבוי ואין סכנה של כוויות.

1. הסירו את מסילות המדף הצדדיות (ימין ושמאל).
2. אחזו בחלק הקדמי של גוף החימום ומשכו אותו קדימה מחוץ לזיז שבדופן הפנימית של התנור.
3. עתה, הגוף העליון יכול להתקפל.



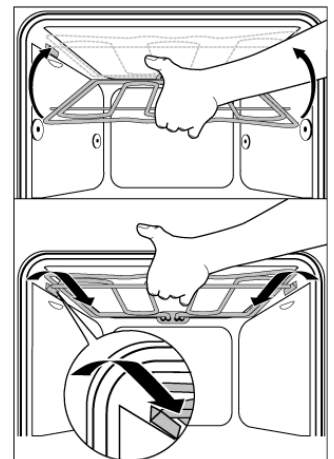
##### ⚠️ זהירות

אין לקפל את הגוף בכוח כלפי מטה הוא עלול להישבר.

#### ניקוי תקרת התנור

#### החזרת גוף החימום העליון למקום

1. הרימו את הגוף למעלה.
2. משכו את גוף החימום קדימה נגד הקפיץ והרימו מעל הזיז.
3. החזירו אותו לתושבת שלו.
4. הכניסו את מסילות המדף למקום.



##### ⚠️ חשוב

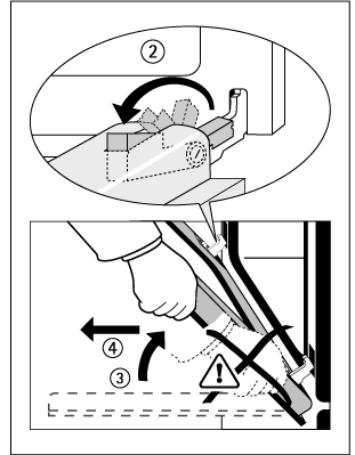
חשוב להחזיר את גוף החימום העליון חזרה למקום בשני הצדדים מעל לזיז התמיכה שבדופן העליונה של התנור (2).

## ניקוי דלת התנור

ניתן להסיר את דלת התנור לצורך הניקוי.

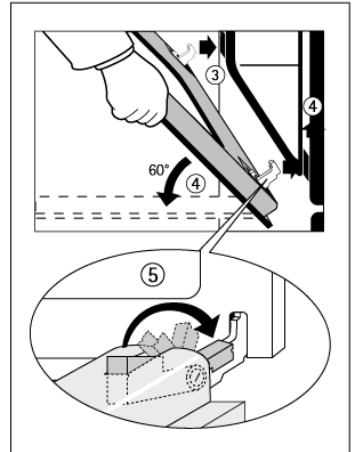
### להסרת הדלת:

1. פתחו את הדלת עד הסוף.
2. קפלו את הידיות הצבועות בצבע פליז בשני הצירים של הדלת.
3. תפסו את הדלת בשתי הידיים וסגרו אותה כדי  $\frac{3}{4}$  סגירה (מעל נקודת ההתנגדות).
4. הוציאו ושחררו את הדלת מהתנור **זהירות** !! היא כבדה למדי.
5. הניחו את הדלת כשחלקה החיצוני כלפי מטה כל משטח ישר ורך (בד וכוי) על מנת למנוע שריטות.



### החזרת הדלת למקום

1. תפסו את הדלת בשתי הידיים בצד של הידית.
2. החזיקו את הדלת בזווית של 60 מעלות.
3. הכניסו את 2 הצירים בו זמנית עד הסוף לתוך 2 המגרעות (שמאל וימין) בתחתית התנור.
4. הרימו את הדלת עד שתגיעו לנקודת ההתנגדות ואז, פתחו אותה עד הסוף.
5. החזירו את הידיות בשני הצירים חזרה למקום.
6. סגרו את דלת התנור.





## חלון הזכוכית של הדלת (דגם EOB 6636)

בדלת התנור מותקנים 3 חלונות זכוכית זה ליד זה. ניתן להסיר את 2 החלונות הפנימיים לצורך ניקוי.

### ⚠️ זהירות

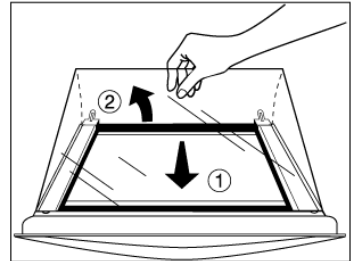
יש לבצע את השלבים הבאים רק כשהדלת מופרדת מהתנור (הצירים מופרדים). אם מנסים לפרק את חלונות הזכוכית כשהצירים מחוברים, הדלת עלולה להתרומם עקב משקלה הקטן, ובכך עלולה לפצוע אתכם.

### ⚠️ חשוב

שימוש בכוח עלול לשבור את הזכוכית.

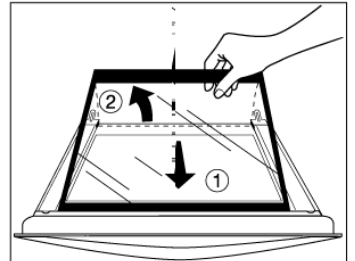
#### הסרת החלון העליון

1. פרקו את הצירים של הדלת והשכיבו את הדלת על משטח ישר ורך. החלק השטוח עם הידית כלפי מטה.
2. תפסו את חלון הזכוכית העליון (הקרוב אליכם) בחלק התחתון והרימו אותו לכיוון הידית (תחושו בהתנגדות של הקפיץ), עד שהחלון ישתחרר מהתושבת.
3. הרימו בעדינות את החלון והוציאו אותו החוצה במשיכה.



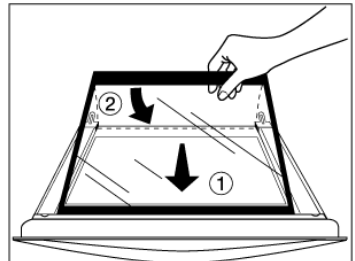
#### הסרת החלון האמצעי

1. אחזו בחלק התחתון של החלון האמצעי ומשכו אותו בכיוון הידית עד שהוא ישתחרר מהתושבת שלו.
2. הרימו בעדינות את החלון והוציאו אותו החוצה במשיכה.



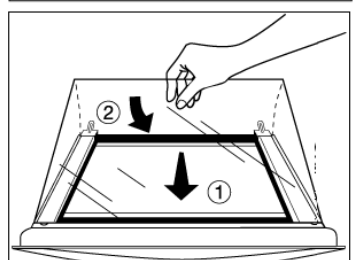
#### החזרת החלון האמצעי לדלת

1. הכניסו את החלון האמצעי בזווית מלמעלה לחלק שבה נמצאת הידית בדלת.
2. הורידו את החלון והכניסו אותו תחת התושבת התחתונה לכיוון החלק התחתון של הדלת עד הסוף.



#### החזרת החלון העליון

1. הכניסו את החלון העליון בזווית מלמעלה לחלק שבה נמצאת הידית בדלת.
2. הורידו את החלון. החדירו את החלון לתושבת הקפיצית שבחלק התחתון של הדלת (בקדמת החלק שמחזיק את הידית, והכניסו אותו בכוח.



חברו את הדלת לתנור.

## חלון הזכוכית של הדלת (דגם EOB 6630)

בדלת התנור מותקנים 2 דפנות זכוכית זה ליד זה. ניתן להסיר את דופן הזכוכית הפנימית לצורך ניקוי.

### ⚠️ זהירות

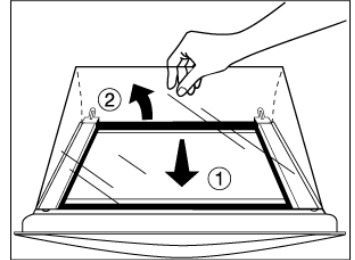
יש לבצע את השלבים הבאים רק כשהדלת מופרדת מהתנור. אם מנסים לפרק את דפנות הזכוכית כשהדלת מחוברת, היא עלולה להתרומם לבד למעלה עקב משקלה הקטן, ובכך עלולה לפצוע אתכם.

### ⚠️ חשוב

שימוש בכוח עלול לשבור את הזכוכית.

### הסרת החלון

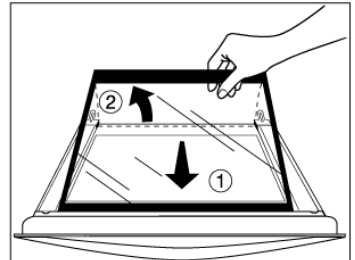
1. הסירו את הדלת מהתנור והשכיבו אותה על משטח ישר ומרופד. החלק השטוח עם הידית כלפי מטה.
2. תפסו את חלון הזכוכית (הקרוב אליכם) מלמטה והרימו אותו לכיוון הידית (תחושו בהתנגדות של הקפיץ), עד שהוא ישתחרר.
3. הרימו בעדינות את החלון והוציאו אותו החוצה במשיכה.



### החזרת החלון למקום

1. הכניסו את החלון בזווית למסגרת שלה בדלת.
2. הורידו את הדופן. החזירו את הזכוכית לתושבת הקפיצית שבידית ובחלק הקדמי של המסגרת שבחלק התחתון של הדלת, והכניסו אותו בכוח לתוך המסגרת.

### חברו את הדלת לתנור.



## במקרה של בעיה או קושי

התופעה/הבעיה	סיבה אפשרית	תיקון
התנור לא מתחמם	לא הפעלתם אותו	הפעילו את התנור.
	לא קבעתם את משך התכנית	קבעו את משך התכנית
	לא בצעתם את ההתקנות והכיוונים הנדרשים	בדקו את התקנת הטמפר, התכנית, השעון וכו').
	הנתיך החשמלי שרוף או השקע בקיר לא תקין, או ממספר הפחת "קפץ".	הכניסו מכשיר חשמלי אחר ובדקו את השקע.
התאורה לא דולקת	נורת התאורה שרופה	החליפו אותה לפי ההסבר שבחוברת.

אם גם לאחר שניסיתם, לא הצלחתם להתגבר על הנקודות שבטבלה, אנא התקשרו לתחנת השרות הקרובה, והזמינו טכנאי.

### אזהרה

אין לבצע תיקונים או שינויים כלשהם בתנור או בחלק ממנו לבד. כל התיקונים יבוצעו בידי טכנאי מוסמך של חברתנו בלבד.

## נתונים טכניים

<u>מידות התנור</u>	<u>דגם EOB 6636</u>	<u>דגם EOB 6630</u>
גובה:	31 ס"מ	31 ס"מ
רוחב:	40 ס"מ	41 ס"מ
עומק:	41 ס"מ	41 ס"מ
<u>נפח התנור</u>	<u>דגם EOB 6636</u>	<u>דגם EOB 6630</u>
	50 ליטר	52 ליטר

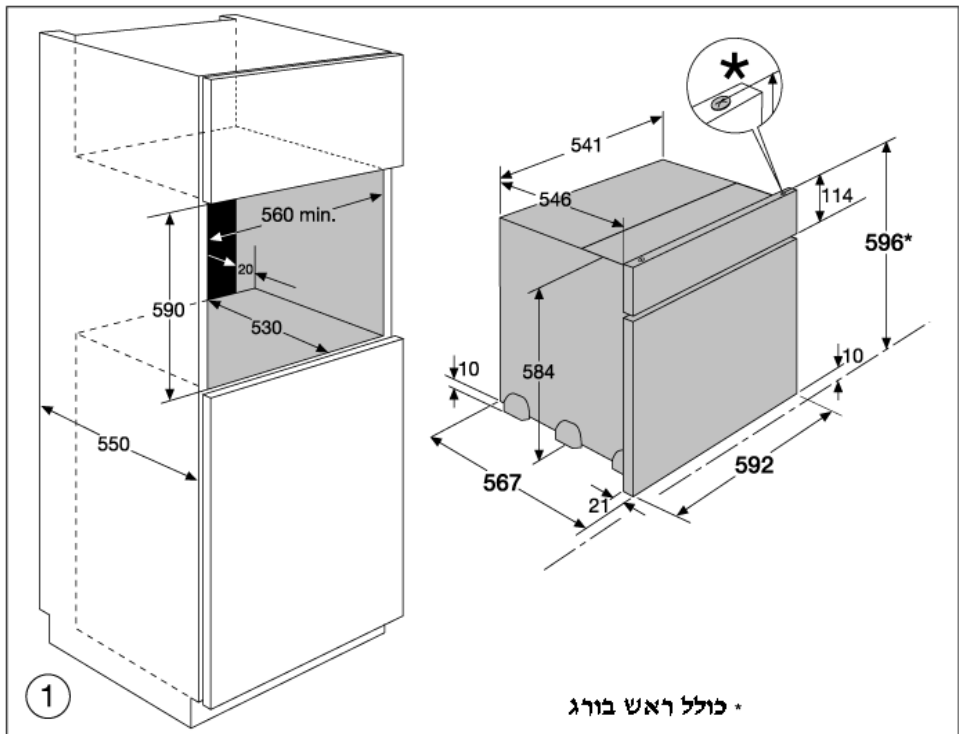
## הוראות התקנה

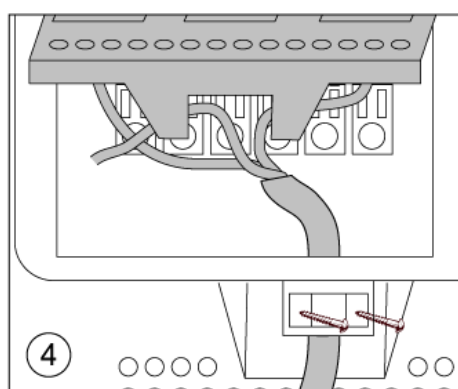
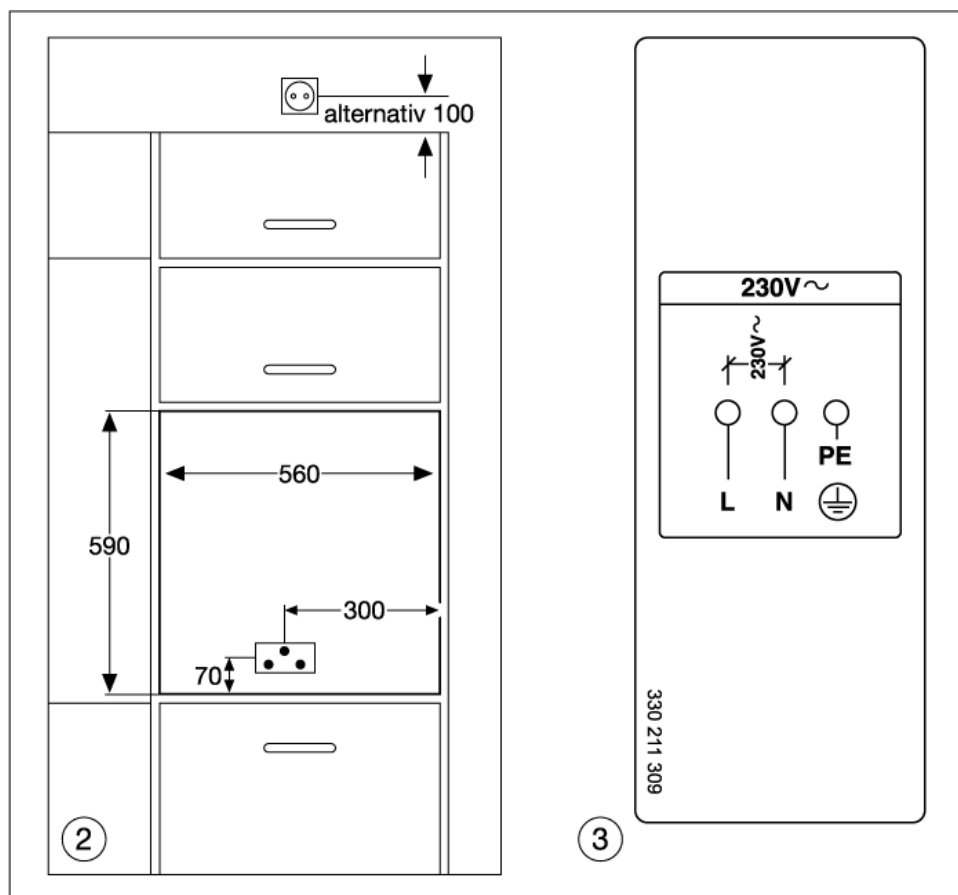
### חשוב

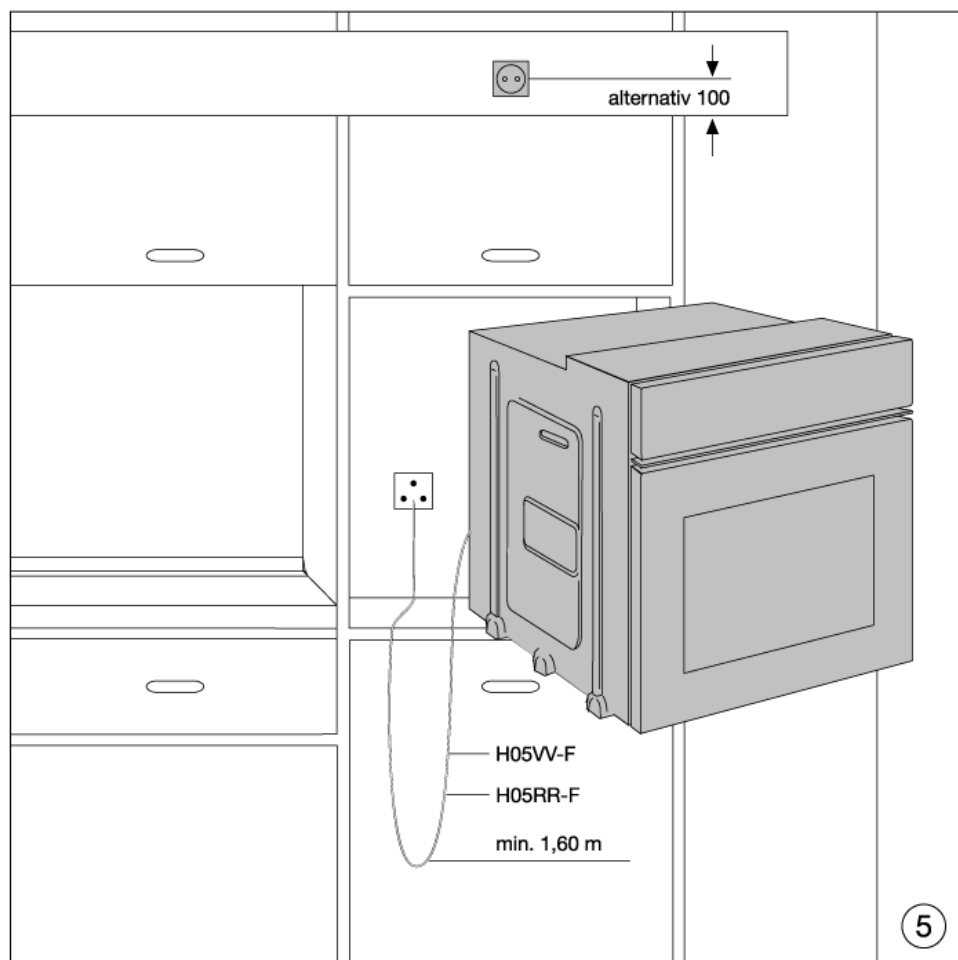
ההתקנה תבוצע רק בידי טכנאי מוסמך מטעם חברתנו.

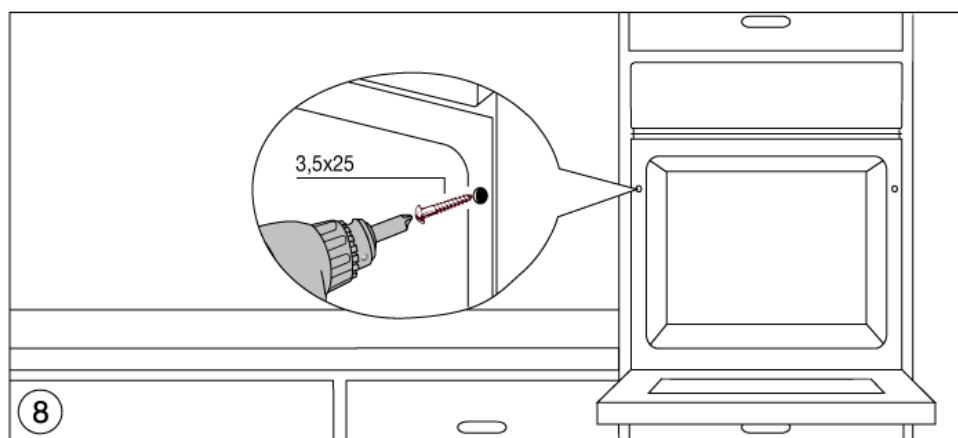
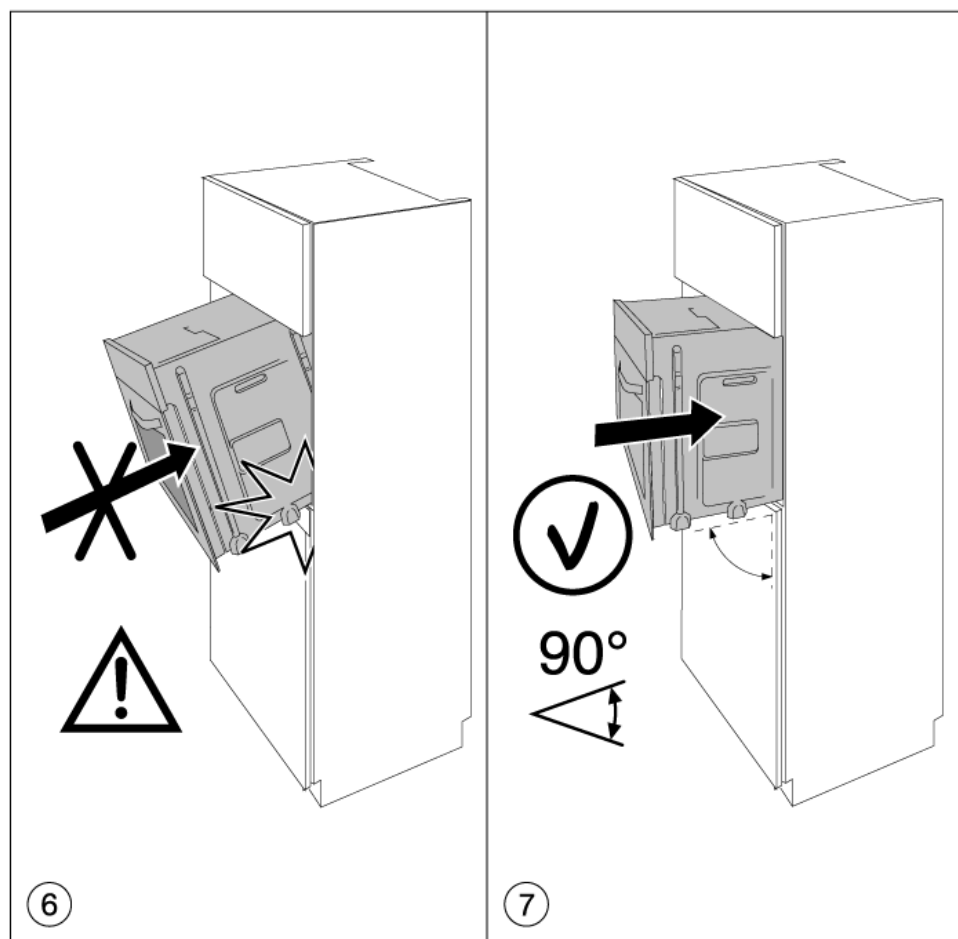
## ⚠ הוראות זהירות ובטיחות למתקין

- בזמן ההתקנה יש להקפיד על כך שלא תהיה נגישות לרכיבים חשמליים.
- חוזק החומרים של הארונות שבה מותקן התנור חייב להיות בהתאם לתקני DIN 68930.
- ההתקנה חייבת להיות בהתאם לתקנים המחייבים.
- התנור כבד. היזהר שלא ייפול.
- לפני מסירת התנור ללקוח, הוצא ממנו את כל חומרי האריזה (פנימיים וחיצוניים), ובצע ביקורת שהוא פנוי וללא שאריות של חומרי אריזה כלשהם.
- אין לבצע שינויים או שיפורים כלשהם במפרטי התנור.
- התנור והכיריים כוללים מערכות חיבור ייעודיות. ניתן לשלבם עם יחידות בעלות אותן מערכות בלבד.









822 923 016-191202-01

Subject to change without notice

 **The Electrolux Group.**  
*The world's No.1 choice.*

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*